

- FISHES - QUALITY
- PENAEUS MONODON.

TUGAS AKHIR

**PENGAMATAN MUTU UDANG WINDU (*Penaeus monodon*)
SEBELUM DI BEKUKAN DI PT. SURYA ALAM TUNGGAL
TROPODO-SIDOARJO**



KH TKI 2005

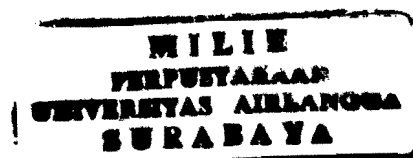
Car

0

Oleh :
LATIFAH HANIZA CAROLINA
Surabaya – Jawa Timur

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA
BUDIDAYA PERIKANAN (TEKNOLOGI KESEHATAN IKAN)
FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA**

2005



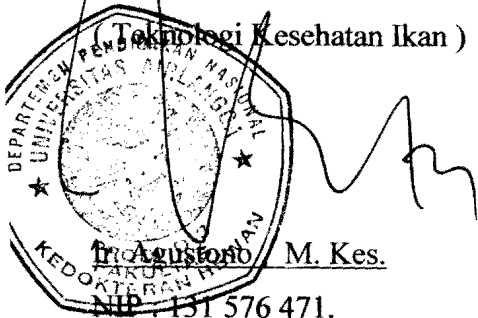
**PENGAMATAN MUTU UDANG WINDU (*Penaeus monodon*)
SEBELUM DI BEKUKAN DI PT. SURYA ALAM TUNGGA
TROPODO-SIDOARJO.**

Tugas akhir sebagai salah satu syarat untuk memperoleh sebutan
AHLI MADYA

Pada
Program Studi Diploma Tiga
Budidaya Perikanan (Teknologi Kesehatan Ikan)
Fakultas Kedokteran Hewan
Universitas Airlangga

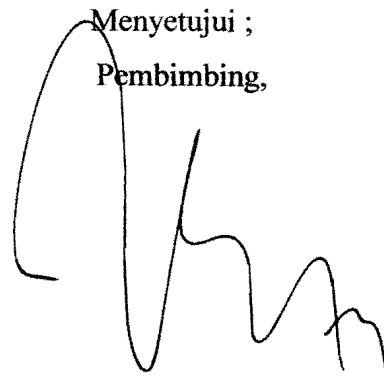
Oleh
LATIFAH HANIZA CAROLINA
NIM : 060210343 T

Mengetahui ;
Ketua Program Studi Diploma Tiga
Budidaya Perikanan
(Teknologi Kesehatan Ikan)



Ir. Agustono, M. Kes.
NIP : 131 576 471.

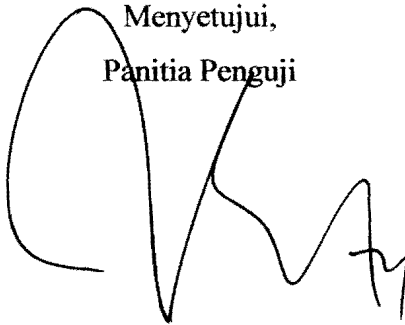
Menyetujui ;
Pembimbing,



Ir. Agustono, M. Kes.
NIP : 131 576 471.

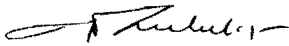
Setelah mempelajari dan menguji dengan sungguh-sungguh, kami berpendapat bahwa tulisan ini baik ruang lingkup maupun kualitasnya dapat diajukan sebagai Tugas Akhir untuk memperoleh sebutan **AHLI MADYA**.

Menyetujui,
Panitia Penguji



Ir. Agustono, M.Kes.

Ketua



Ir. Woro Hastuti S, M.Si.

Anggota



Dr. Hari Suprpto, M.Agr., Ir.

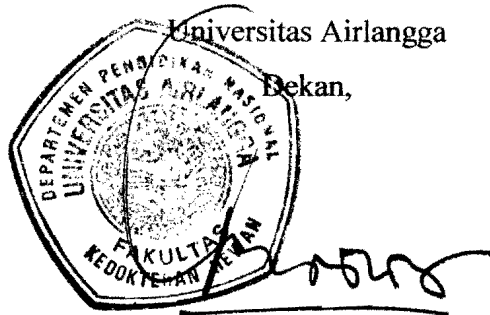
Anggota

Surabaya, 21 Juni 20005

Fakultas Kedokteran Hewan

Universitas Airlangga

Bekan,



Prof. Dr. Ismudiono, M. S., Drh.

NIP : 130 687 297

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Dari hasil kegiatan praktek kerja lapangan yang dilaksanakan di PT. Surya Alam Tunggal secara umum dapat disimpulkan :

1. Penurunan mutu udang dapat disebabkan oleh manusia (pekerja), serangga, sarana dan prasarana, air dan es serta bahan tambahan. Diantara penyebab tersebut pekerja yang menjadi sumber kontaminasi utama karena masih banyak yang tidak mematuhi prosedur. Selama proses produksi tidak lepas dari rantai dingin sehingga mutu udang dapat dipertahankan.
2. Bahan baku yang bermutu dapat menghasilkan produk akhir yang bermutu tinggi pula. Adapun standar mutu bahan baku yang diperlukan adalah : warna tubuh masih asli, tidak ada *black spot*, daging kenyal, kulit tidak mengelupas, insang masih segar, bau segar khas sesuai dengan jenisnya.
3. Sortasi mutu dilakukan oleh pekerja yang terlatih agar tidak terjadi kesalahan dalam sortasi mutu. Kesalahan sortasi dapat mengakibatkan penolakan produk. Cara sortasi mutu udang adalah : melihat perubahan tubuh, adanya *black spot*, cacat pada kulit dan tubuh, dagingnya kenyal atau lembek, baunya segar atau sudah busuk, insangnya segar dan bersih atau ada kotoran.
4. Pembekuan dapat dilakukan dengan tiga cara yaitu dengan cara CPF, ABF dan IQF. Masing-masing mempunyai cara kerja yang berbeda dan menghasilkan produk dengan bentuk yang berbeda.

5.2. Saran

Adapun saran yang ingin penulis sampaikan diharapkan dapat dijadikan masukan untuk kemajuan perusahaan, antara lain :

- Penanganan udang harus cepat, tepat dan tidak lepas dari rantai dingin agar mutu udang dapat terjaga.

- Perlunya pelatihan khusus pada karyawan tentang proses produksi, dan cara-cara penanganan yang baik, khususnya pada bagian sortsi.
- Dalam proses produksi bahan baku yang digunakan, disarankan agar selalu menggunakan bahan baku yang bermutu baik agar diperoleh hasil akhir yang memuaskan.
- Keamanan perlu ditingkatkan, agar tidak terjadi kejadian yang tidak diinginkan.